



SMART-POT[™] Programmable

The Original and America's #1 Brand of Slow Cookers

Crock-Pot[®]

Stoneware Slow Cooker

For use with 4, 4½, 5, 5½, 6, and 6½ quart
round and oval Smart-Pot[™] Slow Cookers

Owner's Guide

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
The lid handle may get hot while cooking, use of an oven mitt while handling is advised.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or cooking unit in water or other liquids. **CAUTION:** Never submerge the heating unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to Rival® (see warranty) for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Rival® may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch heated surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Always use hot pads when moving your heated Crock-Pot® slow cooker.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated pot.
14. To disconnect, press the OFF button, then remove plug from wall outlet.

-E2-

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**. No user-serviceable parts inside. Power Unit never needs lubrication. Do not attempt to service this product. Do not immerse base in water or other liquid. A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. **AN EXTENSION CORD MAY BE USED WITH CARE; HOWEVER, THE MARKED ELECTRICAL RATING SHOULD BE AT LEAST AS GREAT AS THE ELECTRICAL RATING OF THE CROCK-POT® Slow Cooker.** The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

NOTE: During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

POLARIZED PLUG



This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

IMPORTANT NOTE: Some countertops, especially the Corian® brand, and other surfaces, are not designed to withstand the slow heat generated by your Crock-Pot® brand slow cooker. On such surfaces we recommend the use of a heat-resistance pad or trivet. Rival® is not liable for any damage caused to such surfaces.

-E3-

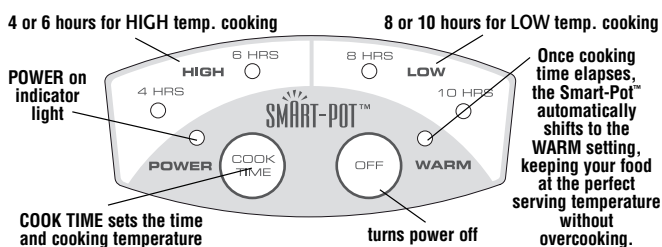
HOW TO USE YOUR SMART-POT™

1. Always cook with the lid on, for the recommended time.
2. Follow recommended cooking times.
3. Do not use the slow cooker stoneware for storage of foods.
4. Do not reheat foods in your Crock-Pot® slow cooker.
5. Do not set heated unit filled with food on a finished wood table.
6. Unplug when cooking is done and before cleaning.
7. Removable stoneware is ovenproof and microwave safe. Do not use removable stoneware on gas or electric burner or under broiler.

CAUTION: Always place protective padding under stoneware before setting on table or countertop.

NOTE: Do not cook or reheat foods on the Warm Setting.

HOW TO PROGRAM YOUR SMART-POT™



NOTE: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable stoneware.

1. Place food in stoneware according to recipe.
2. Plug in Smart-Pot™ slow cooker. The Power light will begin to flash indicating that the unit is plugged in, but not turned on.

HOW TO PROGRAM YOUR SMART-POT™ (CONT.)

3. Push the Cook Time button to scroll through the timed cooking options. Push once and the 4 hour light will illuminate, twice and the 6 hour light will come on, etc. Select the time based on the length of time indicated in the recipe. Two time options are usually given. The 4 and 6 hour settings are the **HIGH** temperature setting and may be used when you want your food done quicker. The 8 and 10 hour settings correspond to the **LOW** temperature setting and is used for all day cooking. In addition your Smart-Pot™ can be set to the Warm Setting by scrolling through the timed cooking options until the warm light illuminates.

NOTE: The Warm setting is for keeping already hot food warm. Do not use the warm setting to cook or reheat food.

4. When the cooking time is completed, the Smart-Pot™ slow cooker will automatically shift to the Warm setting and the Warm light will come on. **NOTE:** We do not recommend using the Warm setting for more than 4 hours.
5. To turn the Smart-Pot™ off push the OFF button. Unplug unit from the wall outlet.
6. For other recipes that give a range of times, select the time closest to the setting on your Smart-Pot™. For instance a recipe calling for cooking time of 7 to 9 hours on LOW, set your Smart-Pot™ to 8 hours.

NOTE: If power goes off then power light will blink and settings must be reset. If cook time is changed before the cycle is complete the time will reset to the new setting.

HOW TO CLEAN YOUR SMART-POT™

Unplug unit. **CAUTION:** Never submerge heating unit in water or other liquid.

- **GLASS:** the lids may be washed in the dishwasher.

REMOVABLE STONEWARE

- The removable stoneware goes safely into the dishwasher, or may be washed in hot soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds – a cloth, a sponge or rubber spatula will usually remove the residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner (such as Bon-Ami® Polishing Cleanser) or vinegar.
- The outside case may be cleaned with a soft cloth and warm soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.

CARE OF STONEWARE

As with any fine ceramic, the stoneware bowl will not withstand the shock of sudden temperature changes.

- If the stoneware has been preheated or is hot to the touch, do not put in cold foods. Do not preheat Crock-Pot® slow cooker before using unless specified in the recipe. The stoneware should be at room temperature before adding hot foods.
- To wash your stoneware right after cooking, use hot water. Do not pour in cold water if the stoneware is hot.

-E6-

HINTS

- Trim fats and wipe meats well to remove residue. (If meats contain fats, brown in a separate skillet or broiler and drain well before adding to cooker.) Season with salt and pepper. Place meat in cooker on top of vegetables.
- For roasts and stews, pour liquid over meat. Use no more liquid than specified in the recipe. More juices in meats and vegetables are retained in slow cooking than in conventional cooking.
- Most vegetables should be thinly sliced or placed near the sides or bottom of the stoneware. Meats generally cook faster than most vegetables in a slow cooker.
- Use whole leaf herbs and spices for best and truest flavor for all-day cooking. If ground herbs and spices are used, they should be stirred in during the last hour.
- Because there is no direct heat at the bottom, always fill the stoneware at least half full to conform to recommended times. Small quantities may be prepared, but cooking time will be affected.
- A specific liquid called for in a recipe may be varied if an equal quantity is substituted. (Such as substituting a 10¼ ounce can of soup plus 4 ounces of water for a 14½ ounce can of tomatoes OR ½ cup beef or chicken broth for ½ cup of wine.)
- Beans must be softened *completely* before combining with sugar and/or acid foods (**NOTE:** Sugar and acid have a hardening effect on beans and will prevent softening). Dried beans, especially red kidney beans, should be boiled before adding to a recipe. Cover the beans with 3 times their volume of unsalted water and bring to a boil. Boil 10 minutes, reduce heat, cover and allow to simmer 1½ hours or until beans are tender. Soaking in water, if desired, should be completed before boiling. Discard water after soaking or boiling.
- The lid handle may get hot while cooking, use of an oven mitt while handling is advised.

-E7-

QUESTIONS AND ANSWERS

Q "What if the food isn't done after cooking the amount of time recommended in the recipe?"

A This is due to voltage variations which are commonplace everywhere; altitude; or even extreme humidity. The slight fluctuations in power do not have a noticeable effect on most appliances; however, it can slightly alter the cooking times in the Smart-Pot™ due to the extended cooking times. If this happens, simply reset the cooking time to the 4 hour setting and allow to continue cooking for an additional 1 to 2 hours or until doneness is achieved.

Q "Must the Crock-Pot® slow cooker be covered? Is it necessary to stir?"

A Cook with the cover on. The Crock-Pot® slow cooker will not recover heat losses quickly when cooking on **LOW** setting. Significant amounts of heat escape whenever the lid is removed; therefore the cooking time must be extended. Avoid frequent removal of the cover for checking cooking progress or stirring. Never remove cover during the first 2 hours when baking breads or cakes. It is not necessary to stir while cooking on **LOW** heat. While using **HIGH** heat for short periods, occasional stirring improves the distribution of flavors.

Q "How about thickening the juices or making gravy?"

A Add some quick-cooking tapioca to any recipe when you want to make a thick gravy. Add the tapioca at the beginning and it will thicken as it cooks! Or you may remove the solid foods, leaving the juices. Prepare a smooth paste of approximately ½ cup flour or cornstarch to ½ cup water or 4 tablespoons melted butter. Pour mixture into liquid in stoneware and stir well. Press "Cook Time" button to switch to **HIGH** and when it comes to a boil (about 15 minutes), it's ready.

-E8-

QUESTIONS AND ANSWERS (CONT.)

Q "Can I cook a roast without adding water?"

A Yes – if cooked on **LOW** setting. We recommend a small amount because the gravies are especially tasty. The more fat or "marbling" the meat has, the less liquid you need. The liquid is needed to properly soften and cook vegetables.

IMPORTANT TIPS

LOW-FAT RECIPES

- Health professionals recommend that you get no more than **30% of your total DAILY calories from fat.**

4½ AND 5 QUART MODELS

- All recipes in this book may be prepared as shown for the 4, 4½ and 5 quart models. If desired, recipes may be increased by one-half. When a recipe may be doubled, it will be indicated by a footnote. If a recipe is increased, cooking time may need to be extended.
- The size and shape of the 4½ and 5 quart Crock-Pot® slow cooker is ideal for larger roasts (3 to 5 pounds), baking hens (3 to 4 pounds), and picnic hams (up to 5 pounds). These weights depend on shape. Extended cooking times may be necessary for these larger cuts.

5½ & 6 QUART MODELS

Important: When using 5½, 6, and 6½ quart models, all recipes may be used but should be doubled according to the guidelines below:

- Liquids in soups, stews, sauces, or meat and vegetable combinations should be increased by one-half and not doubled. For example: the recipe in the book calls for 1 cup of liquid. Begin with 1½ cups when doubling the recipe; add liquid only if necessary. **NOTE:** When doubling casserole recipes which contain rice or pasta, it is necessary to double the liquid along with other ingredients.
- Do not double strongly flavored food such as onions or herbs and seasonings such as garlic, pepper or chili powder. Begin by increasing by one-half. Taste and adjust seasonings, if necessary, just before serving.

-E9-

IMPORTANT TIPS (CONT.)

The size and meat cuts may also be increased. Follow these hints:

- Meat quantities in casseroles, soups, stews or sauces should be doubled.
- When a recipe calls for "One whole 3-pound fryer", use two whole chickens of a similar weight.
- Beef roasts, pork roasts or hams should be increased but not doubled because vegetables are included due to the size and shape of the meat cuts. Use 4 to 5 pound roast or ham.

GUIDE TO ADAPTING YOUR OWN RECIPES

This guide is designed to help you adapt your own recipes to the Crock-Pot® slow cooker — your own favorites and prized recipes collected from friends, food companies, newspapers and magazines. Our aim is to save preparation time with fewer steps and dishes...and to keep cooking simple. In most cases, all ingredients can go into your slow cooker in the beginning and can cook all day. Many preparatory steps are unnecessary when using the Crock-Pot® slow cooker. A few hints:

- Allow sufficient cooking time.
- Cook with cover on.
- Do not add as much water as some recipes indicate.
- Remember — liquids don't "boil away" as in conventional cooking. Usually you'll have more liquid at the end of cooking instead of less.
- It's "one-step" cooking: many steps in recipes may be deleted. Add ingredients to the stoneware at one time and cook as directed (add any liquid last).
- Vegetables do not overcook as they do when boiled in your oven or on your range. Therefore, everything can go into the slow cooker at one time. **EXCEPTION:** milk, sour cream or cream should be added during last hour of cooking.

-E10-

GUIDE TO ADAPTING YOUR OWN RECIPES (CONT.)

PASTA AND RICE

If recipe calls for cooking noodles, macaroni, etc., cook before adding to slow cooker. Don't overcook — just until slightly tender. If cooked rice is called for, stir in with other ingredients; add $\frac{1}{4}$ cup extra liquid per $\frac{1}{4}$ cup of raw rice. Use long grain converted rice for best results in all-day cooking.

LIQUIDS

Use less in slow cooking — usually about half the recommended amount. One cup of liquid is enough for any recipe unless it contains rice or pasta.

SAUTEING VEGETABLES

Generally not necessary! Stir in chopped or sliced vegetables with other ingredients. **ONLY EXCEPTION:** eggplant should be parboiled or sauteed, due to strong flavor. Since vegetables develop their full flavor potential with slow cooking, expect delicious results even when you reduce quantities. Because vegetables take longer to cook than meat, slice or chop them when possible.

HERBS AND SPICES

Leaf or whole herbs and spices are preferred, but their flavor power may increase — use half the recommended amount. If you use ground herbs and spices, add during last hour of cooking.

MILK

Milk, cream and sour cream tend to break down during extended cooking. When possible add during last hour of cooking. Condensed soups may be substituted for milk, etc., and can cook for extended times.

SOUPS

Some soup recipes call for 2 to 3 quarts of water. Add other soup ingredients to slow cooker; then add water only to cover. If thinner soup is desired, add more liquid at serving time. If milk-based recipes have no other liquid for initial cooking, add 1 or 2 cups water. Then during last hour of cooking, stir in milk or cream as called for.

-E11-

THE RECIPES

POT ROAST OF BEEF

1 (3 to 4-lb.) boneless beef roast
 ½ cup water or beef broth
 3 medium potatoes, thinly sliced
 2 large carrots, thinly sliced

1 onion, sliced
 1 teaspoon salt
 ½ teaspoon ground black pepper

Put vegetables in bottom of stoneware. Salt and pepper meat, then place in pot on top of vegetables. Add liquid. Cover and cook on **LOW** 10 hours (**HIGH** 6 hours).

HONEY SMOKED BRISKET

Place 3 to 4 pound beef brisket on a large piece of aluminum foil. Sprinkle generously with ¼ cup of liquid smoke and ½ teaspoon each of celery salt, garlic salt and onion powder. Wrap well and put into stoneware. Cover and cook on **LOW** 10 hours (**HIGH** 6 hours). Slice brisket into thin slices. Serve warm with juices poured over each slice.

BARBEQUED RIBS

3 to 4-lbs. spareribs
 ½ teaspoon salt
 ½ teaspoon ground black pepper

1 onion, sliced
 1 jar (16-oz.) barbeque sauce

Slice ribs into serving-size pieces. Rub each side of spareribs with salt and pepper. Place ribs in broiler pan and broil 15 minutes or until browned. Cut ribs into serving portions. Put sliced onion in stoneware. Pour barbeque sauce on top. Cover and cook on **LOW** 10 hours (**HIGH** 6 hours).

THE RECIPES

ARROZ CON POLLO (*Chicken With Rice*)

4 chicken breast halves, skin and excess fat removed
 1 small red bell pepper, seeded and chopped
 ¼ teaspoon salt
 ½ teaspoon ground black pepper
 ¼ paprika
 1 tablespoon cooking oil
 1 medium onion, chopped

3 cloves garlic, minced
 ½ teaspoon dried rosemary leaves
 1 can (14½-oz.) crushed tomatoes
 1 package (10-oz.) frozen peas

Season chicken with salt, pepper and paprika. In a medium skillet, heat oil over medium-**high** heat. Add chicken and brown; drain. Put chicken in stoneware. In a small bowl, combine remaining ingredients, except peas. Pour over chicken. Cover and cook on **LOW** 8 hours (**HIGH** 4 hours). One hour before serving, add peas. Serve over rice.

"CHICKEN IN A POT"

2 carrots, sliced
 2 onions, sliced
 2 stalks celery, cut into 1-inch pieces
 1 whole broiler/fryer chicken, 3 to 4-lbs.

1 teaspoon salt
 ½ teaspoon ground black pepper
 ½ cup water, chicken broth or white wine
 ½ teaspoon dried basil

Put carrots, onions and celery in bottom of stoneware. Add whole chicken. Top with salt, pepper and liquid. Sprinkle basil over top. Cover and cook on **LOW** 10 hours (**HIGH** 6 hours, using 1 cup water). Remove chicken and vegetables with spatula.

POT ROASTED PORK

1 (4 to 5-lb.) pork loin end roast
 ½ teaspoon salt
 ½ teaspoon ground black pepper
 1 clove garlic, slivered
 2 medium onions, sliced

2 bay leaves
 1 whole clove
 ½ cup water
 1 tablespoon soy sauce

Rub pork roast with salt and pepper. Make tiny slits in meat and insert slivers of garlic. Place roast in broiler pan; broil 15 to 20 minutes to remove excess fat. Put 1 sliced onion in bottom of stoneware. Add pork roast, remaining onion, and other ingredients. Cover and cook on **LOW** 10 hours (**HIGH** 6 hours).

THE RECIPES

BEEF STEW

2-lbs. beef stew meat, cut into 1-inch cubes	1 bay leaf
¼ cup flour	1 teaspoon paprika
½ teaspoon salt	4 carrots, sliced
½ teaspoon ground black pepper	3 potatoes, diced
1 ½ cups beef broth	1 onion, chopped
1 teaspoon Worcestershire sauce	1 stalk celery, sliced
1 clove garlic	

Put meat in stoneware. Mix flour, salt and pepper, and pour over meat; stir to coat meat with flour. Add remaining ingredients and stir to mix well. Cover and cook on **LOW** 10 hours (**HIGH** 6 hours). Stir stew thoroughly before serving.

"WHITE" CHILI

1-lb. Great Northern beans, soaked	1 ½ teaspoons cayenne pepper
1 medium onion, chopped	½ teaspoon salt
3 cloves garlic, minced	2-lbs. skinless, boneless chicken breasts
2 cans (4-oz. each) green chilies	1 can (14 ½-oz.) reduced-sodium chicken broth
2 teaspoons ground cumin	1 cup water
1 teaspoon dried oregano	

Put beans in medium pan and cover with water. Bring to boil; reduce heat and allow to simmer 20 minutes. Drain and discard water. Cut chicken into 1-inch pieces and brown if desired. Put all ingredients in stoneware. Stir to mix thoroughly. Cover and cook on **LOW** 10 hours (**HIGH** 6 hours).

PASTA FAGIOLI SOUP

1 can (15 ½-oz.) Great Northern beans	½ teaspoon ground black pepper
1 onion, chopped	¼ teaspoon dried marjoram
1 stalk celery	¼ teaspoon cayenne
2 cloves garlic, minced	¼ teaspoon liquid hot pepper sauce
2 cans (10 ½-oz. each) beef broth	2 cups water
2 cans (14 ½-oz. each) whole tomatoes	1 teaspoon dried basil
1 cup dry shell pasta, cook according to package directions	

Combine all ingredients, except pasta in stoneware. Cover and cook on **LOW** 8 hours (**HIGH** 4 hours).

-E14-

THE RECIPES

NEW FASHIONED BEAN SOUP

1 pound dry navy beans (soaked overnight)	1 teaspoon salt
1 ½ quarts water	1 teaspoon ground black pepper
1-lb lean, boneless ham, cut into cubes	½ cup chopped celery leaves
1 bay leaf (optional)	

Drain the soaked beans, discard water. Combine all ingredients in stoneware. Cover and cook on **LOW** 10 hours (**HIGH** 6 hours).

HERBED TURKEY BREAST

5 to 6 pound turkey breast, fresh or thawed	½ teaspoon dry basil
2 tablespoons butter or margarine	½ teaspoon rubbed sage
1 tablespoon soy sauce	¼ teaspoon ground black pepper
1 tablespoon fresh parsley, minced	¼ teaspoon garlic powder
¼ cup garden vegetable- flavored whipped cream cheese	

Place turkey in stoneware. Combine remaining ingredients and brush over turkey. Cover and cook on **LOW** 8 hours (**HIGH** 4 hours).

HONEY CHICKEN WITH PECAN DRESSING

1 cup chopped onion	¼ teaspoon salt
1 cup chopped celery	¼ teaspoon ground black pepper
1 large clove garlic, minced	1 can (14 ½-oz) chicken broth
1 package (7-oz.) herbed seasoned stuffing cubes	4 boneless, skinless chicken breast halves
¼ cup egg substitute	3 tablespoons apple juice
3 tablespoons chopped pecans, toasted	2 tablespoons honey
1 teaspoon poultry seasoning	

Spray a medium non-stick skillet with non-stick vegetable coating; place over medium-**high** heat until hot. Add onion, celery, and garlic; cook until tender. Place cooked vegetables in large mixing bowl. Add stuffing cubes, egg substitute, pecans, poultry seasoning, salt and pepper. Stir in chicken broth to moisten. Spoon dressing into stoneware. Place chicken breasts on top of dressing. Combine apple juice and honey; brush on top of chicken. Cover; cook on **LOW** 8 hours.

-E15-

THE RECIPES

FAVORITE CHILI

½-lb. dry pinto or kidney beans	2 cloves garlic, crushed
2 can (14½-oz. each) tomatoes	2 to 3 tablespoon chili powder
2-lbs. coarsely ground chuck,	1 teaspoon ground black pepper
browned and drained	1 teaspoon cumin
1 green bell pepper, coarsely chopped	1 teaspoon salt
1 medium onion, coarsely chopped	

Completely soften beans as directed on page 7. Put all ingredients in stoneware in order listed. Stir once. Cover and cook on **LOW** 10 hours (**HIGH** 6 hours).

SPANISH RICE

2-lbs. ground chuck or beef	1 cup water
1 medium onion, chopped	2½ teaspoons chili powder
1 green pepper, chopped	½ teaspoon salt
1 can (28-oz.) tomatoes	2 teaspoons Worcestershire sauce
2 cans (8-oz. each) tomato sauce	1 cup uncooked rice (converted)

Brown beef in skillet and drain off fat. Put all ingredients in stoneware. Stir thoroughly. Cover and cook on **LOW** 8 hours (**HIGH** 4 hours).

MOCK LASAGNA

1 package (10-oz.) broad lasagna noodles,	1 carton (12-oz.) cottage cheese
broken into bite-size pieces	2 cans (6-oz. each) tomato paste
1-lb. ground beef	½ cup water
½-lb. Italian sausage	¼ teaspoon salt
1 onion, chopped	½ teaspoon ground black pepper
1 clove garlic, minced	1 ½ tablespoons dried parsley
12-oz. Mozzarella cheese, shredded	1 teaspoon dried basil

Cook noodles according to package directions until tender; drain. Brown ground beef and sausage; drain and put in lightly greased stoneware. Add all remaining ingredients. Stir to mix thoroughly. Cover and cook on **LOW** 8 hours (**HIGH** 4 hours).

-E16-

THE RECIPES

JAMBALAYA

12-oz. skinless, boneless chicken breasts	1 tablespoon dried parsley
2 green bell peppers, seeded and chopped	1 ½ teaspoons dried basil leaves
1 medium onion, chopped	½ teaspoon dried oregano leaves
2 stalks celery, sliced	1 teaspoon Tabasco sauce
4 cloves garlic, minced	1 teaspoon cayenne pepper
1 can (14½-oz.) whole tomatoes	½ teaspoon salt
½ cup tomato paste	1-lb. shrimp, shelled and deveined
1 can beef broth	3 cups cooked rice

Cut chicken into 1-inch pieces. Add all ingredients except shrimp and rice to stoneware. Cover and cook on **LOW** 8 hours (**HIGH** 4 hours). Add shrimp during last 15 to 30 minutes of cooking. Stir in rice when ready to serve.

COUNTRY SCALLOPED POTATOES AND HAM

8 potatoes, peeled and thinly sliced	1 can (10½-oz.) cream of mushroom soup
1 onion, chopped	2 cups water
1 pound fully-cooked ham, cut into 1" cubes	2 cups shredded cheddar cheese
1 package (1-oz.) country-style gravy	

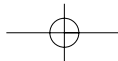
Combine potatoes, onion and ham in lightly greased stoneware. Combine gravy mix, mushroom soup and water; whisk until combined. Pour gravy mixture over potatoes. Cover and cook on **LOW** 8 hours (**HIGH** 4 hours). Top with cheese during last 30 minutes. **NOTE:** To prevent darkening of potatoes, toss sliced uncooked potatoes in a mixture of 1 cup water and ½ teaspoon cream of tartar; drain and proceed with recipe.

CHICKEN WITH 40 CLOVES GARLIC

2 sprigs fresh thyme	40 cloves garlic, unpeeled
2 sprigs fresh rosemary	¼ teaspoon ground black pepper
2 sprigs fresh sage	4-pound whole broiler/fryer chicken
2 sprigs Italian parsley	2 stalks celery, cut into 3" pieces
Toasted French bread slices	

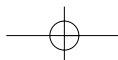
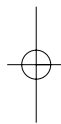
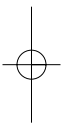
Place 1 sprig thyme, rosemary, sage, and parsley in chicken cavity. Place celery in stoneware. Put chicken on top of celery. Add garlic around chicken. Chop remaining herbs; sprinkle herbs and pepper over chicken. Cover and cook on **LOW** 8 hours (**HIGH** 4 hours). To serve, place chicken, garlic and celery on serving platter. Squeeze roasted garlic out of skins onto toasted French bread slices and spread with knife.

-E17-



NOTES

NOTES



LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

The manufacturer warrants this product to be free from defects in materials or workmanship for one (1) year from date of original purchase. If you have a claim under this warranty please follow these procedures:

- 1) Within the first 45 days from date of original purchase, defective product should be returned to original place of purchase for replacement (with proof-of-purchase).
- 2) Within the first 12 months from date of purchase the manufacturer will repair or replace (at no charge) the defective product if it is delivered freight prepaid during that period to an authorized service station. To obtain warranty service visit:

www.rivalproducts.com

Or, you may write to Rival c/o The Holmes Group, attention: Consumer Returns, 32B Spur Drive, El Paso, TX 79906. Proof of purchase is required when requesting warranty service - SAVE YOUR SALES RECEIPT. This warranty is extended only to the original purchaser and does not apply to commercial use, unreasonable use, or to damage to the product (not resulting from defect or malfunction) while in the possession of the consumer.

The manufacturer disclaims all responsibility for consequential, incidental, or commercial losses caused by the use of this product. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state.



©2004 The Rival Company, Inc.
A Division of The Holmes Group, Inc.

Crock-Pot® is a registered trademark of Rival®
Smart pot™ is a trademark of The Holmes Group, Inc. or its subsidiaries.

Printed in China

9100050000580
428-0888(04EFM1)



SMART-POT™ programmable

La première et plus grande marque de mijoteuses en Amérique

Crock-Pot®

Stoneware Slow Cooker

Destinée aux mijoteuses rondes et ovales
Smart-Pot™ de 3,75 litres, 4,25 litres,
4,7 litres, 5,2 litres, 5,6 litres et 6,15 litres

Notice d'emploi

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi de tout appareil électroménager exige certaines précautions fondamentales, y compris les suivantes:

1. Lisez attentivement toutes les directives.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez boutons et poignées.
La poignée de couvercle peut devenir chaude en faisant cuire, utilisation d'un mitt de four est conseillé.
3. Afin de ne pas vous électrocuter, ne mettez jamais le cordon, la fiche ou l'unité de cuisson dans l'eau ou dans tout autre liquide.
ATTENTION: N'immergez jamais l'unité de chauffage dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Redoublez de vigilance si l'appareil est utilisé par des enfants ou en leur présence.
5. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de monter ou de démonter toute pièce et avant d'entreprendre le nettoyage.
6. Ne vous servez jamais d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Retournez-le à Rival® (voyez la garantie) pour le faire vérifier, mettre au point ou réparer, s'il y a lieu.
7. L'utilisation d'accessoires n'étant pas formellement conseillés par Rival® peut causer incendie, chocs électriques ou blessures.
8. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
9. Veillez à ce que le cordon ne pende pas et qu'il ne touche pas à une surface chaude.
10. Ne le placez ni sur ni près d'un feu à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
11. Agissez prudemment lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chaud. Employez toujours des poignées pour déplacer la mijoteuse Crock-Pot® une fois qu'elle a chauffé.
12. N'utilisez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
13. Évitez les changements brusques de température: n'ajoutez pas d'ingrédients sortant du réfrigérateur dans un pot en grès chaud.
14. Pour la débrancher, appuyez sur la touche «OFF», puis tirez la fiche hors de la prise.

-F2-

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil n'est destiné qu'à l'**USAGE DOMESTIQUE**. Il ne contient pas de pièces que puisse réparer l'utilisateur – ne tentez pas de le réparer. Ne doit jamais être lubrifié. N'immergez jamais la base ni dans l'eau ou dans un autre liquide. Cet appareil est pourvu d'un cordon électrique court qui ne devrait ni s'emmêler ni faire trébucher. **L'EMPLOI D'UNE RALLONGE EST PERMIS À CONDITION QUE SA TENSION ASSIGNÉE SOIT AU MOINS ÉGALE À CELLE DE LA MIJOTEUSE CROCK-POT®.** Cette rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou du plateau de table, pour éviter que les enfants ne puissent le tirer ou qu'elle risque de faire trébucher.

REMARQUE: Lors de la toute première utilisation, de la fumée ou une odeur peuvent se dégager. Il s'agit là d'un phénomène normal, qui cessera après quelques utilisations.

FICHE POLARISÉE



Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (ayant une lame plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, elle ne peut être insérée dans les prises de courant polarisées que d'une façon. Si la fiche ne rentre pas bien dans la prise, inversez-la. Si vous ne réussissez toujours pas, faites changer la prise par un électricien. Ne tentez de modifier le dispositif de sécurité de la fiche en aucune façon. Si la fiche rentre dans la prise mais qu'il y ait du jeu ou bien si la prise de courant alternatif vous semble chaude, ne vous en servez pas de cette prise.

REMARQUE IMPORTANTE : Certains plans de travail - dont ceux de marque Corian® - ne supportent pas la douce chaleur qui se dégage des mijoteuses Crock-Pot®. En présence de ce genre de surface, nous conseillons d'employer un coussin insensible à la chaleur ou un dessous-de-plat. Rival® n'assume aucune responsabilité en ce qui concerne l'endommagement de telles surfaces.

-F3-

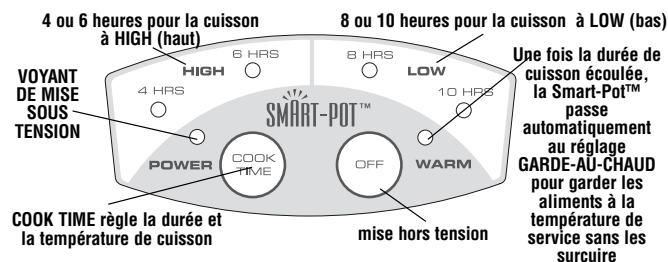
MODE D'EMPLOI DE LA MIJOTEUSE SMART-POT™

1. Placez toujours le couvercle sur le pot et observez les durées de cuisson recommandées.
2. Respectez toujours les durées de cuisson données.
3. Ne réfrigérez pas les restes dans le pot en grès.
4. Ne faites pas réchauffer les restes dans la mijoteuse Crock-Pot®.
5. Ne posez pas la mijoteuse chaude et pleine sur une table en bois finie.
6. Débranchez la mijoteuse en fin de cuisson et avant de la nettoyer.
7. Les pots amovibles supportent la chaleur des fours ordinaires et des fours à micro-ondes, mais ne les utilisez surtout pas sur les brûleurs à gaz ou électriques ou bien sous le gril.

ATTENTION: Protégez toujours la table ou le plan de travail avec un coussinet avant d'y poser le pot en grès.

REMARQUE: pas le cuisinier ou réchauffe des nourritures sur le Montage Chaud.

PROGRAMMATION DE LA MIJOTEUSE SMART-POT™



-F4-

PROGRAMMATION DE LA MIJOTEUSE SMART-POT™ (suite)

REMARQUE: Pour réduire les risques de chocs, ne faites cuire que dans le pot en grès.

1. Déposez les ingrédients dans le pot en grès tel que l'indique la recette.
2. Branchez la mijoteuse Smart-Pot™. Le voyant de «mise sous tension» s'allumera et commencera à clignoter, indiquant que l'appareil est branché mais sans être réglé.
3. Appuyez sur la touche «Cook Time» pour obtenir les options. Appuyez une fois et le voyant 4 heures s'allumera, deux fois et le voyant 6 heures s'allumera, etc. Choisissez la durée de cuisson en fonction des indications de la recette. Deux options de temps sont généralement offertes: 4 et 6 heures pour la cuisson à **HIGH** (réglage haut), le réglage à utiliser quand vous disposez de moins de temps et 8 et 10 heures pour la cuisson à **LOW** (réglage bas), le réglage que vous choisissez pour mijonner toute la journée. En plus votre de la mijoteuse Smart-Pot™ peut être réglé au Montage Chaud en défilant par les options cuisinant chronométrées jusqu'à ce que la lumière chaude illumine.

REMARQUE: Le Montage Chaud est pour garder la nourriture déjà chaude chauffer. Ne pas utiliser le montage chaud pour cuisiner ou réchauffer la nourriture.

4. Une fois la durée de cuisson écoulée, la Smart-Pot™ passe automatiquement au réglage «garde-au-chaud» et le voyant de «garde-au-chaud» s'allume.
REMARQUE: Nous ne conseillons pas de laisser l'appareil au réglage «garde-au-chaud» plus de 4 heures.
5. Pour régler la Smart-Pot™ à l'arrêt, appuyez simplement sur la touche «OFF». Débranchez alors la prise.
6. Lorsque les recettes donnent une gamme de temps, choisissez la durée se rapprochant le plus du réglage de la mijoteuse Smart-Pot™. Si, par exemple, la recette précise 7 à 9 heures de cuisson à **LOW** (bas), réglez la mijoteuse Smart-Pot™ à 8 heures.

REMARQUE: Si le pouvoir saute alors la lumière de pouvoir clignotera de le et les montages doivent être remettre à l'état initial. Si le temps de cuisinier est changé avant du cycle est complet que le temps remettrait à l'état initial au nouveau réglage.

-F5-

ENTRETIEN DE LA MIJOTEUSE SMART-POT™

Débranchez la mijoteuse. **ATTENTION:** N'immergez jamais l'unité chauffante!

- **VERRE:** Les couvercles en verre peuvent être lavés au lave-vaisselle.

POT EN GRÈS AMOVIBLE

- Le pot en grès amovible supporte le lave-vaisselle ou peut être lavé à l'eau savonneuse chaude. Ne vous servez pas de produits abrasifs – un linge, une éponge ou une spatule de caoutchouc suffisent généralement pour décoller les résidus. Pour éliminer les taches, d'eau ou autre, employez un produit non abrasif (du Bon-Ami® par ex.) ou du vinaigre.
- Nettoyez la surface extérieure de l'enveloppe avec un linge doux et de l'eau savonneuse chaude. Essuyez-la pour l'assécher. Ne vous servez pas de récurants.

SOINS À APPORTER AU GRÈS

Le pot en grès ne supporte pas mieux les changements brusques de température que ne le ferait un autre article en céramique fine.

- Ne placez pas de denrées froides dans le pot en grès s'il a été chauffé ou est chaud au toucher. Ne préchauffez pas la mijoteuse Crock-Pot® à moins d'avis contraire. Le pot en grès devrait être à la température ambiante quand vous y versez des ingrédients chauds.
- Pour laver le pot en grès immédiatement après l'utilisation, utilisez de l'eau chaude. Ne versez surtout pas d'eau froide dans le pot en grès chaud.

TRUCS PRATIQUES

- Parez le gras de la viande puis essuyez-la bien. (Si la viande contient beaucoup de gras, faites-la revenir ou passez-la sous le gril et égouttez-la bien avant de la placer dans le pot.) Salez et poivrez le morceau puis posez-le dans le pot, sur les légumes.

- Pour les rôtis et ragoûts, versez le liquide sur la viande. Ne dépassez pas la quantité précisée. Les viandes et légumes perdent moins de jus en mijotant qu'en cuisant selon une méthode traditionnelle.
- Placez les légumes, coupés en tranches minces, au fond et contre la paroi du pot. La viande cuit généralement plus vite que la plupart des légumes dans les mijoteuses.
- Herbes aromatiques et épices entières procurent le goût le plus fin lors du mijotage. Si vous vous servez d'épices moulues, incorporez-les pendant la dernière heure de cuisson.
- Le fond de la mijoteuse ne chauffant pas, remplissez toujours le pot en grès au moins à moitié pour pouvoir respecter les durées recommandées. Vous pouvez bien sûr faire cuire de plus petites quantités, mais la durée de cuisson sera affectée.
- Vous pouvez remplacer un certain volume du liquide indiqué dans la recette par une quantité égale d'un autre liquide (une boîte de 284 mL de soupe et 125 mL d'eau par une boîte de 420 mL de tomates, par exemple, OU 125 mL de bouillon de bœuf ou de poulet par 125 mL de vin, etc.).
- Les haricots doivent avoir *complètement* ramolli avant d'être mélangés à du sucre ou des ingrédients acides. (**REMARQUE:** Le sucre et les acides ont tendance à empêcher les haricots de ramollir.) Faites en outre bouillir les haricots secs, surtout les haricots rouges, avant de les utiliser dans une recette. Couvrez-les de 3 fois leur volume d'eau non salée puis portez-les à l'ébullition. Après 10 minutes d'ébullition, réduisez le feu, couvrez et faites cuire 1,5 h ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Vous pouvez, si vous le désirez, les faire tremper avant la cuisson. Dans ce cas jetez l'eau de trempage ou de cuisson.
- La poignée de couvercle peut devenir chaude en faisant cuire, utilisation d'un mitt de four est conseillé.

QUESTIONS ET RÉPONSES

Q « Que dois-je faire si le mets n'est pas cuit après 8 heures, bien que la recette indique une cuisson de 8 à 10 heures? »

R Les variations de tension, courantes partout, l'altitude ou la grande humidité en sont la cause. Les faibles fluctuations n'atteignent généralement pas le fonctionnement des électroménagers mais elles peuvent légèrement affecter la durée de cuisson dans la mijoteuse Smart-Pot™ par suite des longues durées. Si ceci arrive, réglez la mijoteuse à une nouvelle durée de cuisson de 4 heures et prolongez la cuisson de 1 ou 2 heures, ou au besoin.

Q « Dois-je couvrir la mijoteuse Crock-Pot®? Faut-il brasser? »

R La mijoteuse doit être couverte. La déperdition de chaleur se regagne lentement lors de la cuisson au réglage **LOW** (bas). Il s'échappe une quantité importante de chaleur à chaque fois que vous soulevez le couvercle et il faut donc prolonger la cuisson. Évitez d'enlever trop souvent le couvercle pour vérifier le degré de cuisson ou pour brasser. Ne retirez jamais le couvercle au cours des 2 premières heures de cuisson des pains et des gâteaux. Il est inutile de brasser au réglage **LOW** (bas). Lors de la cuisson plus courte au réglage **HIGH** (haut), brasser de temps à autre uniformise les saveurs.

Q « Comment épaissit-on les jus ou fait-on la sauce? »

R Ajoutez du tapioca cuisant vite à toute recette pour obtenir une sauce épaisse. Ajoutez ce tapioca tout au début et il épaissira en cuisant. Vous pouvez également sortir les aliments du pot pour ne conserver que les jus puis délayer 125 mL de farine (ou d'amidon de maïs) et 125 mL d'eau ou 4 cuillerées à table de beurre fondu. Versez la pâte lisse dans le pot en grès et brassez bien l'incorporer. Pressez alors la touche «Cook Time» pour passer à la cuisson au réglage **HIGH** (haut). À l'ébullition (il faut compter environ 15 minutes), la sauce est prête.

Q « Puis-je faire cuire un rôti sans ajouter d'eau? »

R Oui, à condition de le faire cuire à **LOW** (bas). Nous conseillons d'en mettre un peu car le jus résultant est succulent. Plus la viande est marbrée, moins il faut d'eau. Le liquide est principalement requis pour bien amollir et cuire les légumes.

-F8-

TRUCS IMPORTANTS

RECETTES HYPOLIPIDIQUES

- Les spécialistes de la santé recommandent que vous n'absorbiez pas plus de **30 % de vos besoins JOURNALIERS en calories sous forme de lipides (gras)**.

MODÈLES DE 4,25 LITRES ET DE 4,7 LITRES

- Toutes les recettes de cette notice d'emploi peuvent être préparées tel que précisé pour les modèles de 4,25 litres et de 4,7 litres et même augmentées de moitié. Un renvoi indique quand elles peuvent être doublées. Augmenter les proportions peut nécessiter la prolongation de la durée de cuisson.
- Les dimensions et la forme des mijoteuses Crock-Pot® de 4,25 litres et de 4,7 litres se prêtent particulièrement bien à la cuisson des plus gros rôtis (de 1,5 à 2,5 kg), des poulets (de 1,5 à 2 kg) et des jambons (jusqu'à 2,5 kg). Les poids varient en fonction de la forme des morceaux de viande. Les gros morceaux peuvent demander une cuisson plus longue.

MODÈLES DE 5,2 LITRES À 6,15 LITRES

IMPORTANT: Toutes les recettes sont valables pour les modèles de 5,25 L et 5,6 L mais les proportions devraient être doublées conformément aux conseils ci-après :

- Les liquides entrant dans la préparation de soupes, ragoûts, sauces, ou mélanges de viandes et de légumes devraient être augmentés de moitié et non du double. Si la recette indique, par exemple d'utiliser 250 mL de liquide, mettez-en 375 mL quand vous doublez la recette et n'augmentez encore plus le volume que si nécessaire.

REMARQUE: Quand vous doublez une recette qui contient des nouilles ou du riz, il est bien sûr nécessaire de doubler le liquide aussi.

- Ne doublez pas les légumes au goût prononcé, les oignons par ex., ou les aromates – herbes, poivre, poudre de chile, par exemple. Utilisez-en la moitié de plus que conseillé. Goûtez au jus avant de servir et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

-F9-

TRUCS IMPORTANTS (suite)

Quand vous voulez augmenter la viande, suivez les conseils suivants :

- La quantité de viande entrant dans la préparation de casseroles, soupes, ragoûts et sauces devrait être doublée.
- Quand une recette précise « un poulet à frire entier de 1,5 kg », utilisez deux poulets entiers de poids identique.
- Le poids des rôtis de bœuf ou porc et jambon devrait être augmenté mais pas doublé parce que les légumes sont fonction de la forme et de la masse. Utilisez un rôti ou un jambon de 2 à 2,5 kg.

GUIDE D'ADAPTATION DES RECETTES

Ce guide a été élaboré pour vous aider à adapter vos recettes favorites et celles que vous recueillez d'amis, de revues, de journaux, et autres. Notre but est d'accélérer la préparation, de réduire la quantité de vaisselle utilisée et de simplifier la cuisson. Tous les ingrédients peuvent souvent être réunis dans la mijoteuse Crock-Pot® pour mijoter toute la journée. L'utilisation d'une mijoteuse élimine nombre d'étapes de la préparation. Quelques conseils :

- Prévoyez toujours une durée de cuisson suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle pour la cuisson.
- N'utilisez pas toute l'eau que suggèrent certaines recettes.
- Rappelez-vous que les liquides ne s'évaporent pas comme avec les méthodes ordinaires. Vous aurez très souvent plus de liquide en fin de cuisson que moins.
- Les mets se préparent en une seule opération : vous éliminez donc plusieurs étapes de la recette. Vous réunissez tous les ingrédients dans le pot en grès (en ajoutant le liquide en dernier) puis faites cuire tel qu'indiqué. C'est simple comme bonjour !
- Les légumes ne surcuisent pas – comme ce serait le cas dans le four ou sur la cuisinière, vous pouvez donc rassembler tous les ingrédients dans le pot. **EXCEPTION :** Le lait et la crème (ordinaire ou sure) ne s'ajoutent que pendant la dernière heure.

-F10-

GUIDE D'ADAPTATION DES RECETTES (suite)

PÂTES ALIMENTAIRES ET RIZ

Si la recette comprend des pâtes alimentaires, faites-les cuire sur la cuisinière jusqu'à ce qu'elles soient un peu fermes sous la dent, avant de les déposer dans la mijoteuse. S'il y a du riz dans la recette, mélangez-le aux autres ingrédients et ajoutez 50 mL de liquide pour chaque 50 mL de riz cru. Utilisez de préférence du riz « converti » à longs grains.

LIQUIDES

Utilisez-en moins – à peu près la moitié moins – 250 mL suffisent pour toute recette, à moins qu'elle ne contienne pâtes alimentaires ou riz.

FAIRE SAUTER LES LÉGUMES

Généralement inutile ! Ajoutez les légumes tranchés aux autres ingrédients. **SEULE EXCEPTION :** Ayant un goût prononcé, l'aubergine devrait être à moitié cuite ou sautée. Saveur et arôme des légumes se développent lors du mijotage, vous vous régalez même si vous réduisez les quantités. Tranchez ou hachez les légumes si possible car ils cuisent moins vite que la viande.

HERBES AROMATIQUES ET ÉPICES

Il est préférable d'employer des herbes aromatiques et des épices entières, mais leur saveur peut se révéler plus prononcée, c'est pourquoi nous conseillons de réduire la quantité requise de moitié. Ajoutez les aromates moulus pendant la dernière heure de cuisson.

LAIT

Le lait, la crème et la crème sure se séparent pendant la longue cuisson. Lorsque possible, ne les incorporez que pendant la dernière heure de cuisson. Les soupes condensées peuvent remplacer le lait, ou autre ; elles ont l'avantage de pouvoir mijoter longtemps.

SOUPES

Certaines recettes demandent d'utiliser 2 ou 3 litres d'eau. Déposez tous les ingrédients solides dans le pot puis ajoutez l'eau voulue pour les recouvrir, pas plus. Si vous préférez une soupe moins épaisse, vous pourrez l'éclaircir avant de la servir. Quand des soupes à base de lait n'utilisent pas d'autre liquide pour la cuisson initiale, employez 250 à 500 mL tasses d'eau puis ajoutez le lait ou la crème nécessaire pendant la dernière heure de cuisson.

-F11-

LES RECETTES

BŒUF BRAISÉ

1 rôti de bœuf de 1,5 à 2 kg, sans os
125 mL d'eau ou de bouillon de bœuf
3 pommes de terre moyennes,
en rondelles minces
2 grosses carottes, coupées en
rondelles minces

1 oignon, coupé en rondelles
5 mL de sel
2 mL de poivre noir moulu

Mettez les légumes au fond du pot en grès. Salez et poivrez la viande puis placez-la dans le pot, sur les légumes. Ajoutez le liquide. Couvrez et faites cuire 10 heures à **LOW** (bas) ou 6 heures à **HIGH** (haut).

POINTE DE POITRINE À LA FUMÉE DE NOYER

Mettez 1,5 à 2 kg de pointe de poitrine sur un grand morceau de feuille d'aluminium. Arrosez-le de 50 mL de fumée liquide, saupoudrez-le de 2 mL de chaque: sel au céleri, sel à l'ail et oignon en poudre. Enveloppez la viande et posez-la dans le pot. Couvrez et faites cuire 10 heures à **LOW** (bas) ou 6 heures à **HIGH** (haut). Servez la viande chaude, coupée en tranches minces et nappée de son bon jus.

CÔTES LEVÉES À LA SAUCE BARBECUE

1,5 à 2 kg de côtes levées
2 mL de sel
2 mL de poivre noir moulu

1 oignon, coupé en rondelles
1 pot de 500 mL de sauce barbecue

Frottez les côtes avec le sel et le poivre. Posez-les dans une lèchefrite et passez-les sous le gril 15 minutes pour les dorer. Coupez-les en portions. Placez l'oignon dans le pot en grès, puis les côtes et nappez de sauce barbecue. Couvrez et faites cuire 10 heures à **LOW** (bas) ou 6 heures à **HIGH** (haut).

-F12-

LES RECETTES

«POULET AU POT»

2 carottes, coupées en rondelles
2 oignons, coupés en rondelles
2 branches de céleri, en tronçons de 2,5 cm
1 poulet à rôtir ou à griller de 1,5 ou 2 kg

5 mL de sel
2 mL de poivre noir moulu
125 mL d'eau (bouillon de poulet ou vin blanc)
2 mL de basilic déshydraté

Placez les carottes, les oignons et le céleri au fond du pot en grès. Posez le poulet entier sur les légumes. Salez, poivrez et arrosez de liquide. Saupoudrez le basilic dessus. Couvrez et faites cuire 10 heures à **LOW** (bas) ou – en utilisant 250 mL d'eau – 6 heures à **HIGH** (haut). Sortez le poulet et les légumes du pot à l'aide d'une spatule.

RÔTI DE PORC BRAISÉ

2 à 2,5 kg de rôti de longe, désossé
2 mL de sel
1 mL de poivre noir moulu
1 gousse d'ail, coupée en pointes
2 oignons moyens, coupés en rondelles

2 feuilles de laurier
1 clou de girofle entier
125 mL d'eau
15 mL de sauce soja

Frottez le rôti avec le sel et le poivre, incisez-le puis enfoncez les bouts d'ail dans les fentes. Placez le rôti dans une lèchefrite et passez sous le gril de 15 à 20 minutes pour faire fondre l'excédent de graisse. Déposez les rondelles d'un oignon au fond du pot en grès puis la viande et enfin l'oignon et les ingrédients restants. Couvrez et faites cuire 10 heures à **LOW** (bas) ou 6 heures à **HIGH** (haut).

-F13-

LES RECETTES

RAGOÛT DE BŒUF

1 kg de bœuf à ragoût, en cubes de 2,5 cm	1 feuille de laurier
50 mL de farine	5 mL de paprika
2 mL de sel	4 carottes, coupées en rondelles
2 mL de poivre noir moulu	3 pommes de terre, coupées en dés
375 mL de bouillon de bœuf	1 oignon, haché
5 mL de sauce Worcestershire	1 branche de céleri, coupée en tranches
1 gousse d'ail	

Placez la viande dans le pot en grès. Mélangez la farine, le sel et le poivre puis saupoudrez-en la viande. Tournez la viande pour l'enrober. Ajoutez le reste des ingrédients et brassez. Couvrez puis faites cuire 10 heures à **LOW** (bas) ou 6 heures à **HIGH** (haut). Brassez bien le ragoût avant de le servir.

CHILI «BLANC»

500 g de haricots Great Northern, ayant trempé	7 mL de Cayenne
1 oignon moyen, haché	2 mL de sel
3 gousses d'ail émincées	1 kg de blancs de poulet, sans os ou peau
2 boîtes de 100 mL de piments mexicains verts	1 boîte de 420 mL de bouillon de poulet hyposodique
10 mL de cumin moulu	250 mL d'eau
5 mL d'origan déshydraté	

Mettez les haricots dans une casserole moyenne et recouvrez-les d'eau. Portez-les à l'ébullition, baissez le feu puis faites-les mijoter 20 minutes. Egouttez-les et jetez l'eau. Coupez le poulet en morceaux de 2,5 cm (faites-les dorer si vous le désirez). Réunissez tous les ingrédients et brassez. Couvrez puis faites cuire 10 heures à **LOW** (bas) ou 6 heures à **HIGH** (haut).

-F14-

LES RECETTES

POULET AU MIEL AVEC FARCE AUX PACANES

250 mL d'oignon haché	1 mL de sel
250 mL de céleri haché	1 mL de poivre noir moulu
1 grosse gousse d'ail émincée	1 boîte de 420 mL de bouillon de poulet
1 sachet de (225 g) de pain à farce assaisonné	4 blancs de poulet sans os ou peau
50 mL de succédané d'œuf	45 mL de jus de pomme
45 mL de pacanes hachées et grillées	30 mL de miel
5 mL d'assaisonnement pour volaille	

Vaporisez une poêle antiadhésive moyenne d'un enduit végétal; faites chauffer à feu moyen pour cuire l'oignon, le céleri et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Versez-les dans un grand bol et ajoutez le pain à farce, le succédané d'œuf, les pacanes, l'assaisonnement pour volaille, le sel et le poivre. Mouillez le tout de bouillon de poulet. À la cuiller, déposez cette farce dans le pot en grès. Placez les blancs de poulet dessus. Mélangez le jus de pomme et le miel, badigeonnez-en le poulet. Couvrez et faites cuire 8 heures à **LOW** (bas).

SOUPE FAGIOLI AUX COQUILLETES

1 boîte de 450 g de haricots Great Northern	2 mL de poivre noir moulu
1 oignon haché	1 mL de marjolaine déshydratée
1 branche de céleri	1 mL de cayenne
2 gousses d'ail émincées	1 mL de sauce au piment
2 boîtes de 287 mL de bouillon de bœuf	500 mL d'eau
2 boîtes de 420 mL de tomates entières	5 mL de basilic déshydraté
250 mL de coquillettes crues, cuites selon les directives de l'emballage	

Réunissez tous les ingrédients, sauf les pâtes, dans le pot en grès. Couvrez puis faites cuire 8 heures à **LOW** (bas) ou 4 heures à **HIGH** (haut).

-F15-

LES RECETTES

CHILI FAVORI

250 g de haricots pinto ou rouges, secs	2 gousses d'ail émincées
2 boîtes de 420 mL de tomates	30 à 45 mL d'assaisonnement au chili
1 kg de bœuf haché gros, rissolé et égoutté	5 mL de poivre noir moulu
1 poivron vert, épépiné et haché	5 mL de cumin moulu
1 oignon moyen haché gros	5 mL de sel

Faites ramollir les haricots tel qu'indiqué à la page 7. Réunissez tous les ingrédients dans le pot en grès, l'ordre donné. Brassez une fois. Couvrez et faites cuire 10 heures à **LOW** (bas) ou 6 heures à **HIGH** (haut).

SOUPE D'AUJOURD'HUI AUX HARICOTS

500 g de petits haricots blancs (trempés toute la nuit)	1 feuille de laurier (optionnelle)
1,4 litre d'eau	5 mL de sel
500 g de jambon maigre, désossé, en dés	5 mL de poivre noir moulu
	125 mL de feuilles de céleri hachées

Égouttez les haricots et jetez l'eau. Réunissez les ingrédients dans le pot en grès. Couvrez puis faites cuire 10 heures à **LOW** (bas) ou 6 heures à **HIGH** (haut).

ARROZ CON POLLO (Poulet au riz)

4 blancs de poulet, peau et gras enlevés	1 petit poivron rouge, épépiné et haché
1 mL de sel	3 gousses d'ail émincées
2 mL de poivre noir moulu	2 mL de feuilles de romarin déshydratées
1 mL de paprika	1 boîte de 420 mL de tomates écrasées
15 mL d'huile	300 g de petits pois congelés
1 oignon moyen, haché	

Assaisonnez le poulet de sel, poivre et paprika. Chauffez l'huile à feu moyen, dans une poêle moyenne. Faites dorer le poulet et égouttez-le avant de le poser dans le pot en grès. Combinez le reste des ingrédients, sauf les petits pois, dans un bol. Versez sur le poulet. Couvrez et faites cuire 8 heures à **LOW** (bas) ou 4 heures à **HIGH** (haut). Ajoutez les petits pois une heure avant de servir. Accompagnez ce plat de riz.

-F16-

LES RECETTES

RIZ À L'ESPAGNOLE

1 kg de haut-côté haché ou de bœuf haché	250 mL d'eau
1 oignon moyen, haché	12 mL d'assaisonnement au chili
1 poivron vert, haché	2 mL de sel
1 boîte de 840 mL de tomates	10 mL de sauce Worcestershire
2 boîtes de 250 mL de sauce tomate	250 mL de riz « convert » cru

Faites revenir la viande et égouttez-la. Réunissez tous les ingrédients dans le pot. Brassez pour mélanger. Couvrez et faites cuire 8 heures à **LOW** (bas) ou 4 heures à **HIGH** (haut).

LASAGNES GRAND SUCCÈS

300 g de lasagnes, cassées en bouchées	2 boîtes de 180 mL de pâte de tomate
500 g de bœuf haché	125 mL d'eau
250 g de saucisse italienne	1 mL de sel
1 oignon, haché	2 mL de poivre noir moulu
1 gousse d'ail émincée	20 mL de persil déshydraté
375 g de mozzarella râpé en filaments	5 mL de basilic
375 g de cottage	

Faites cuire les lasagnes jusqu'à ce qu'elles soient tendres, selon les directives du paquet, égouttez-les. Faites revenir la viande hachée et la saucisse; égouttez-les et versez les dans le pot en grès légèrement beurré. Ajoutez le reste des ingrédients. Brassez pour bien mélanger. Couvrez et faites cuire 8 heures à **LOW** (bas) ou 4 heures à **HIGH** (haut).

POITRINE DE DINDE AUX AROMATES

1 poitrine de dinde de 2,5 ou 3 kg, fraîche ou décongelée	1 mL de poudre d'ail
30 mL de beurre ou de margarine	15 mL de persil frais, haché
50 mL de fromage à la crème fouetté, à saveur de légumes	2 mL de basilic déshydraté
15 mL de sauce soja	2 mL de sauge réduite en poudre
	2 mL de thym déshydraté
	1 mL de poivre noir moulu

Placez la dinde dans le pot en grès. Combinez le reste des ingrédients et badigeonnez-en la dinde. Couvrez et faites cuire 8 heures à **LOW** (bas) ou 4 heures à **HIGH** (haut).

-F17-

LES RECETTES

JAMBALAYA

375 g de blancs de poulet sans os ou peau	15 mL de persil déshydraté
2 poivrons verts, épépinés et hachés	7 mL de feuilles de basilic déshydratées
1 oignon moyen, haché	2 mL de feuilles d'origan déshydratées
2 branches de céleri, coupées en tranches	5 mL de sauce Tabasco
4 gousses d'ail émincées	5 mL de Cayenne
1 boîte de 420 mL de tomates entières	2 mL de sel
75 mL de pâte de tomate	500 g de crevettes épluchées et déveinées
1 boîte de bouillon de bœuf	750 mL de riz cuit

Coupez le poulet en morceaux de 2,5 cm. Mettez tous les ingrédients – sauf les crevettes et le riz – dans le pot en grès. Couvrez et faites cuire de 8 heures à **LOW** (bas) ou 4 heures à **HIGH** (haut). Ajoutez les crevettes pendant les 15 à 30 dernières minutes de cuisson. Incorporez le riz avant de servir.

POMMES DE TERRE À LA NORMANDE AU JAMBON

8 pommes de terre épluchées, coupées en rondelles minces	1 sachet de 25 g de mélange pour sauce campagnarde
1 oignon haché	1 boîte de 287 mL de crème de champignons
500 g de jambon cuit, coupé en cubes de 2,5 cm de côté	500 mL d'eau
	500 mL de cheddar en filaments

Réunissez les pommes de terre, l'oignon et le jambon dans le pot en grès légèrement beurré. À l'aide d'un fouet, battez le mélange à sauce, la soupe et l'eau pour les mélanger puis versez dans le pot, sur les pommes de terre. Couvrez et faites cuire 8 heures à **LOW** (bas) ou 4 heures à **HIGH** (haut). Répartissez le fromage dessus 30 minutes avant de servir. **REMARQUE:** Afin qu'elles ne noircissent pas, plongez les rondelles de pomme de terre crues dans 250 mL d'eau additionnée de 2 mL de crème de tartre et égouttez-les, avant de procéder.

LES RECETTES

POULET AUX 40 GOUSSES D'AIL

2 brins de thym frais	1 poulet à rôtir ou à griller de 2 kg, entier
2 brins de romarin frais	2 branches de céleri, coupées en tronçons de 7 cm
2 brins de sauge frais	40 gousses d'ail, non épluchées
2 brins de persil, de préférence à feuilles plates	2 mL de poivre noir moulu
Tranches de pain croûté, grillées	

Mettez 1 brin de thym, de romarin, de sauge et de persil dans le poulet. Placez les tronçons de céleri dans le pot en grès puis posez le poulet sur le céleri. Répartissez les gousses d'ail autour du poulet. Hachez les herbes restantes. Saupoudrez-les ainsi que le poivre sur le poulet. Couvrez et faites cuire 8 heures à **LOW** (bas) ou 4 heures à **HIGH** (haut). Pour le servir, placez le poulet, l'ail et le céleri dans le plat choisi. Pressez les gousses d'ail pour éjecter leur chair sur les tranches de pain grillé puis étalez la chair au couteau.

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Le fabricant garantit cet appareil exempt de vices de fabrication et de matières premières pendant un (1) an à partir de la date de l'achat original. En cas de réclamation dans le cadre de la présente garantie, agissez comme suit:

- 1) Au cours des 45 premiers jours à compter de la date de l'achat, retournez l'article défectueux, avec la preuve d'achat justificative, au magasin où vous l'avez acheté et il sera échangé.
- 2) Pendant les 12 premiers mois à compter de la date de l'achat, le fabricant réparera ou remplacera (gratuitement) l'article défectueux s'il est envoyé, en port payé, à un centre de réparation autorisé. Pour obtenir le service sous garantie, veuillez visiter ce site:

www.rivalproducts.com

Pour obtenir le service prévu par la garantie, écrivez à Rival a/s de The Holmes Group, attention: Consumer Returns, 32B Spur Drive, El Paso, TX 79906, États-Unis. Une preuve d'achat est requise pour toute demande de service sous garantie – GARDEZ VOTRE REÇU DE CAISSE à ces fins. Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail d'origine et ne couvre pas l'utilisation commerciale, l'emploi abusif ou l'endommagement de l'appareil (ne résultant ni d'un défaut ni d'un fonctionnement défectueux) lorsque l'utilisateur l'a en sa possession. **Le fabricant décline toute responsabilité en ce qui concerne les pertes indirectes, imprévues ou commerciales par suite de l'emploi de ce produit.** Certains États et certaines provinces interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, de sorte que vous pouvez ne pas être assujéti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus. Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'un État ou d'une province à l'autre.



©2004 The Rival Company
Une division de The Holmes Group, Inc.

Crock-Pot® est une marque déposée de Rival®
Smart-Pot® est de marque de commerce de The Holmes Group, Inc.

Imprimé en Chine

9100050000580
428-0888(04EFM1)